



FROLLINO GORGONZOLA, NOCI ED ERBA CIPOLLINA

chef Livello intermedio

FROLLA SALATA

INGREDIENTI

TOP FROLLA SALATA - SALATA

uova intere

burro 82% m.g.

PREPARAZIONE

1kg mischiare tutti gli ingredienti in planetaria, una volta ottenuto un composto omogeneo, stendere a 3mm tra due fogli di carta forno e lasciare riposare in frigorifero
400g coppare dei dischetti di diametro 4 cm e cuocere a 170 gradi per 10/15 minuti
raffreddare

CREMA SNACK AL GORGONZOLA ED ERBA CIPOLLINA

INGREDIENTI

CREMA SNACK - CREMA SNACK
latte fresco intero
panna
formaggio Crescenza - GORGONZOLA
foglie di menta - ERBA CIPOLLINA

PREPARAZIONE

200 Montare i primi 3 ingredienti per qualche minuto, aggiungere gorgonzola ed
400g erba cipollina
400
200g

Composizione finale

all'interno di stampi in silicone cilindrici del diametro di 4cm, mettere un dischetto di frolla, dressare la crema, chiudere con un altro dischetto di frolla.
abbattere
sformare e decorare con una noce



RICETTA CREATA DA:

CIRO CHIUMMO

PASTRY CHEF